



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12

Nº de páginas: 08	Data da 1ª Versão 10/03/2025	Data da Modificação 11/05/2026	Versão nº: 02
-----------------------------	--	--	-------------------------

ESTABELECE A NORMATIZAÇÃO DO PROGRAMA DE COLETA OFICIAL DE AMOSTRAS DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL REGISTRADOS NO S.I.M.

O Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e a Direção do Serviço de Inspeção Municipal de Arroio do Tigre, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Municipal n.º 3.727, de 30 de outubro de 2025 e Decreto Municipal nº 3.760, de 31 de outubro de 2025, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

Considerando a necessidade de normatizar o programa de coleta de amostras oficiais de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento e produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados no S.I.M.;

Considerando a necessidade de controle da potabilidade da água para consumo humano e dos produtos de origem animal;

Considerando que o controle da qualidade da água contribuirá para se produzam alimentos com riscos mínimos à saúde pública;

Considerando o OFÍCIO-CIRCULAR Nº 15/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA que dispõe, entre outros aspectos, sobre os padrões de potabilidade da água e a competência dos Órgãos de Saúde Pública para sua vigilância, é a GM/MS nº 888 de 04 de maio de 2021, ou a que vier suceder-la;

Considerando que os padrões físico químicos e microbiológicos para produtos de origem animal são determinados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, nos Regulamentos Técnico de Identidade e Qualidade dos Produtos de Origem Animal (RTIQ) e pelo RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 – MAPA.



RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer a obrigatoriedade do atendimento por parte das empresas registradas no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) de Arroio do Tigre das análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal conforme cronograma oficial de coleta.

§ 1º Para efeito desta instrução adotam-se os seguintes conceitos:

I- Análise oficial – análise efetuada por laboratório habilitado pelo serviço, e colhidas pelo serviço de inspeção oficial.

II- Regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ) – ato normativo que determina o conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição a seu tipo de processamento e a seu modo de apresentação;

Art. 2º As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas de acordo com o cronograma oficial de amostras conforme frequência estabelecida (Tabela-1).

§1º O cronograma de coleta oficial de amostra poderá ser alterado a qualquer momento a critério do S.I.M.

§2º Os procedimentos de coleta de amostras oficiais seguirão o estabelecido no manual do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, disponíveis no site eletrônico do MAPA.

§3º As Requisições de Análises Laboratoriais – RAL seguirão o modelo oficial conforme ANEXO I.

Tabela 1 – Frequência de análise oficial físico-química e microbiológica de água de abastecimento interno e produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados no S.I.M.

A	Análise físico-química de água de abastecimento interno	A critério da Vigilância Sanitária
B	Análise microbiológica de água de abastecimento interno	A critério da Vigilância Sanitária
C	Análise físico-química de produtos de origem animal	Estabelecimentos que produzem: Um produto: anual De dois a seis produtos: semestral Mais de sete produtos: trimestral



		* exceto pesquisa de antibióticos, CPP, CSS, e fraudes, no leite: trimestral
D	Análise microbiológica de produtos de origem animal	Trimestral

*Os itens C D poderão variar conforme o Cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento

Art. 3º A frequência de análises poderá ser alterada a critério do DIPOA.

Art. 4º As análises de controle da água de abastecimento utilizadas no estabelecimento, são de responsabilidade deste, devendo constar em seus Programas de Autocontrole. Em todos os casos a vigilância da qualidade desta água é regida pelo Ministério da Saúde e executada por meio dos Órgãos da Saúde Pública, conforme Ofício-Circular Nº 15/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA.

Art. 5º - A manutenção do controle de qualidade da água independente da forma de abastecimento ou de captação, é de responsabilidade do estabelecimento, devendo constar em seus programas de autocontrole, além de cumpridas as demais exigências perante aos Órgãos de Saúde Pública conforme definido na Portaria GM/MS nº 888, de 2021.

Art. 6º- Adicionalmente, ao S.I.M. cabe a fiscalização da manutenção da potabilidade da água utilizada pelo estabelecimento.

Parágrafo único - A verificação oficial *in loco* baseia-se na avaliação da identificação dos pontos de coleta de consumo da água nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis, e na mensuração direta dos parâmetros de cloro residual livre e pH.

Art. 7º As análises oficiais devem atender minimamente aos seguintes parâmetros:

§ 1º- O valor de cloro residual livre deve observar o disposto no artigo nº 32 e no anexo IX da Portaria GM/MS nº 888, de 2021, e o valor de pH observar a faixa entre 6.0 a 9.0;

§ 2º- As análises microbiológicas e físico químicas dos produtos de origem animal seguirão os parâmetros definidos determinados pela pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que devem ser consultados as planilhas do DIPOA



disponíveis na página eletrônica do MAPA, nos RTIQ e nas legislações que vierem a sucedê-las.

Art. 8º Os produtos a serem coletados serão determinados pelo Coordenador do DIPOA. A coleta oficial de amostras será realizada pelo Médico Veterinário Oficial, sob a supervisão do mesmo, ou por servidor da Secretaria Municipal ao qual o DIPOA está vinculado expressamente autorizado e treinado pelo DIPOA para tal fim.

Art. 9º - Para realização das análises fiscais, quando a legislação determinar poderá ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§1º- Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório designado, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do S.I.M.

§2º- É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§3º- Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; ou

V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

VI – Quando o estabelecimento optar por abrir mão por escrito deste direito – Conforme Termo de Desistência de Contraprova de Amostra, em anexo.



§4º- Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a trinta dias (30), contado da data da coleta.

§5º- A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§6º- Quando se tratar de análise físico-química esta deverá ser em triplicata.

Art. 10º As amostras oficiais serão coletadas proporcionalmente ao número de produtos que o estabelecimento tem registrado no S.I.M. conforme:

Tabela 2 - Quantidade de produtos a serem coletados para análise oficial em relação ao número de produtos registrados no S.I.M.

Nº PRODUTOS REGISTRADOS	Nº PRODUTOS ANALISADOS
a) De um a dez	Análise de um produto
b) De onze a vinte	Análise de dois produtos diferentes
c) Mais de vinte	Análise de três produtos diferentes

Art. 11º O serviço de inspeção oficial poderá, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas e/ou físico-química igual ou diferente das determinadas por este regulamento, podendo também alterar a frequências das mesmas, mediante a avaliação do risco a saúde do consumidor.

Art. 12º Todos os estabelecimentos registrados no S.I.M. devem fornecer as condições necessárias para o atendimento dessa normatização, no que tange as condições para a coleta das amostras e seu o envio para o laboratório habilitado e/ou acreditado.

Art. 13. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o S.I.M. notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 14. O não atendimento dessa instrução, bem como as possíveis não conformidades no resultado das análises laboratoriais, acarretarão, em ações fiscais e/ou outras penalidades previstas no Decreto Municipal nº 3.760/2025.

§1º O estabelecimento que apresentar análises laboratoriais oficiais em desacordo com a legislação vigente deverá apresentar ao serviço oficial um plano de ação no



prazo de até 15 dias a contar da data da ciência, com as ações para correção das inconformidades, bem como a revisão em seu programa de autocontrole.

§2º Quando o produto apresentar amostra físico-química e/ou microbiológica fora do padrão o estabelecimento deverá ser submetido a nova análise em até 15 dias a contar da ciência da não conformidade.

§3º- Em casos de reincidência de relatórios de ensaios laboratoriais inconformes, para o mesmo parâmetro, em ensaios consecutivos, o estabelecimento será submetido ao Regime Especial de Fiscalização (REF), sujeito às sanções previstas no Decreto Municipal nº 3.725/2025, ou outro que venha a substituí-lo, e demais legislações pertinentes. A produção e a comercialização do produto só ficarão autorizadas mediante recebimento de resultado laboratorial indicando conformidade com os padrões legais.

§4º- Caso o estabelecimento apresente resultado da análise oficial, em desacordo com a legislação vigente, que evidencie risco à saúde do consumidor, como adulteração, fraude ou falsificação, sem prejuízo das responsabilidades civis e penais, sofrerá isolada ou cumulativamente, como medida cautelar a apreensão do produto ou lote e a suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 15º Casos omissos serão dirimidos pela Equipe Técnica do CI/JACUÍ e Serviço de Inspeção Municipal responsável.

Art. 16º Os procedimentos que trata essa Instrução Normativa serão realizados sem prejuízo ao cumprimento dos demais atos normativos específicos.

Art. 17º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

GABRIELA DE CARVALHO JARDIM
DIRETORA DO SIM

GILBERTO ABEL SHAFER
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

ANEXO I

 <p>PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO TIGRE/RS SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM REQUISICÃO DE ANÁLISE LABORATORIAL</p>	01 – LABORATÓRIO: UNIVATES- UNIANÁLISES <input type="checkbox"/> Físico-química <input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> RBQL								
	02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA: SIM/XXXXXXX/RS			03 – N° DO SIM/MUNICÍPIO N° DA RAL/ANO: SIMXXX/XXXXXX/XX/20XX					
	04 – N° DO SIM/MUNICÍPIO/UF: N° XXX/XXXXXXXX/RS			05 – PROGRAMA: SIM/SISBI-POA					
	06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA PRODUTO:			07 – PRODUTO – TABELA DIPOA PRODUTO:					
07 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		08 - REGISTRO PROD.:	09-MARCA:	10-Nº DO CPF/CNPJ:					
12 – ESTABELECIMENTO:		13 – ENDEREÇO (CONFORME REGISTRO DO SIM):							
14– DATA DE FABRICAÇÃO:	15 – DATA DE VALIDADE:	16 – Nº DO LOTE	17 – TAMANHO DO LOTE	18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:					
19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:		20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA-LABORATÓRIO		21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:					
22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):									
ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:			LINHA:		VOLUME DE ABATE/ DIA:
XXXXX	XXXX	XXXXX	XXXXX	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3
23 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:									24 – DATA DA REMESSA
TEMPERATURA (°C): 21		<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO		<input type="checkbox"/> RESFRIADO		<input type="checkbox"/> AMBIENTE			
25 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):									
26 – OBSERVAÇÕES:									
27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA					28 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO				
<p align="center">GABRIELA JARDIM Med. Vet. CRMV-RS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE ARROIO DO TIGRE</p>									
29 – E-MAIL PARA ENVIO DO LAUDO:					DADOS PARA FATURAMENTO				
30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO					31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO				
32 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:									

ANEXO I

TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO	<input type="checkbox"/> RESFRIADO	<input type="checkbox"/> AMBIENTE	<input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO
33 – OBSERVAÇÕES (laboratório):				
34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:				

Documento em 3 vias: 1 via SIM, 1 via Laboratório, 1via Estabelecimento

	PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO DO TIGRE/RS SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM REQUISIÇÃO DE ANÁLISE LABORATORIAL	35 – N° DO SIM/MUNICIPIO N° DA SOLICITAÇÃO/ANO:
36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	37 – N° DO SIM/MUNICIPIO/UF:	38 – N° DO LACRE:
39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):		
40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		